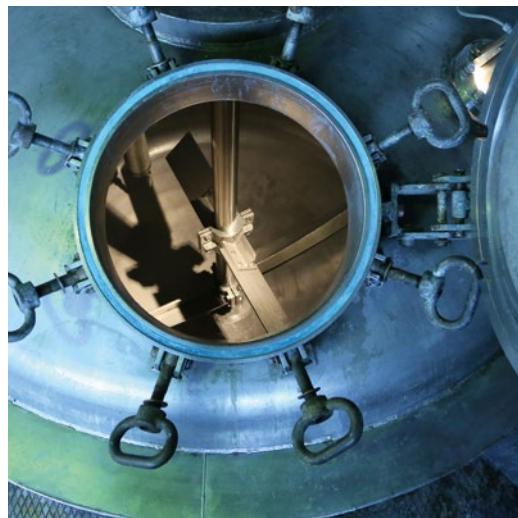


# STAUBCO® Brezellauge

Zertifizierte Qualität aus Bayern



## Unsere Produkte für Laugengebäck Lebensmittelzusatzstoff Natronlauge E524

**STAUB & CO. - SILBERMANN schafft ideale Voraussetzungen für herausragendes Laugengebäck. Die hochwertigen Rohstoffe werden mittels Membranverfahren hergestellt. Die Qualität entspricht den Reinheitskriterien als Lebensmittelzusatzstoff Natronlauge/Natriumhydroxid E524 und der Verordnung EU 231/2021.**

**STAUB & CO. - SILBERMANN hat hierfür spezielle Artikel für die Froster-Produktion entwickelt:**

STAUBCO® Brezellauge 36 %  
20 L Kunststoffkanister NEU

STAUBCO® Brezellauge 36 %  
1.000 L Kunststoffcontainer mit FDA-Zulassung

STAUBCO® Brezellauge 50 %  
20 L Kunststoffkanister NEU

STAUBCO® Brezellauge 50 %  
1.000 L Kunststoffcontainer mit FDA-Zulassung

Bitte beachten Sie die Mindestabnahmemenge von 1 Original-Palette (24 x 20 kg = 480 kg).



# Qualitätssicherheit und Erfahrung für herausragendes Laugengebäck

STAUB & CO. – SILBERMANN ist der leistungsstärkste Chemikalienhändler in Süddeutschland. Seit mehr als 150 Jahren sind wir mit unserem Handeln erfolgreich.

Über unsere 3 Standorte in Bayern bedienen wir mit gleichbleibender Produktqualität und termingerechten Lieferungen unsere Kunden. An unseren Standorten in Nürnberg und Gablingen (bei Augsburg) haben wir die Möglichkeit, STAUBCO® Brezellauge nach HACCP-Norm

in gewünschter Konzentration zu mischen und abzufüllen. Alle verwendeten Verpackungen entsprechen der Lebensmittelindustrie. Kanister-Lieferung auf H1-Tauschpaletten ist auf Kundenwunsch möglich.

So halten wir die Lebensmittelkette vom Hersteller bis zum Kunden durchgehend aufrecht und bieten dank unserer speziell entwickelten Lauge konsequent kundenorientiert erstklassige Voraussetzungen für herausragendes Laugengebäck.



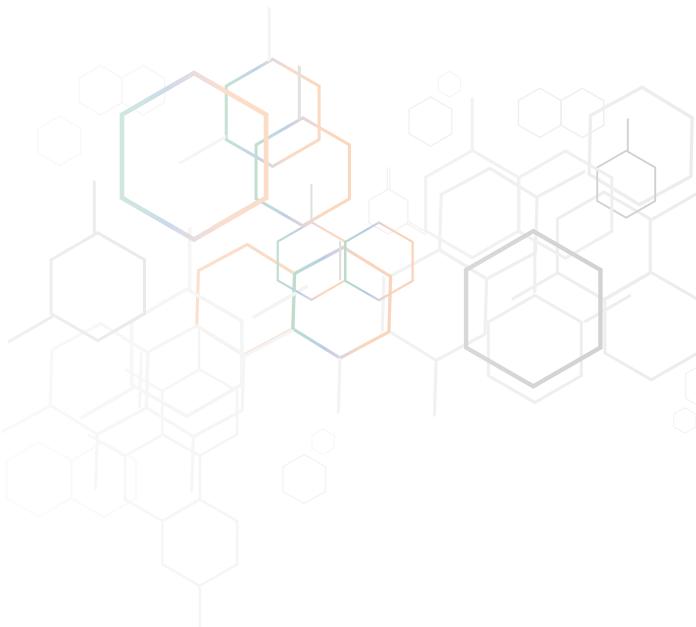
# Viel Raum für Leistungsvielfalt

## Unser Standort in Gablingen

Unser größtes Betriebsgelände ist in Gablingen bei Augsburg angesiedelt. Auf einer Betriebsfläche von 75.000 m<sup>2</sup> verfügen wir über

- Tankkapazitäten für Lebensmittelprodukte von ca. 150 m<sup>3</sup>
- Mischkapazitäten für Lebensmittelprodukte von ca. 40 m<sup>3</sup>
- Lagerkapazitäten für Lebensmittelprodukte von ca. 500 Stellplätzen
- Qualitätssicherung
- Chargenrückverfolgung
- HACCP-Konzept

Außerdem befinden sich hier einige unserer modernsten Produktionsanlagen, sowie Technikum und Entwicklungslabor. Beste Voraussetzungen für große Leistungsvielfalt.



### Das Ergebnis:

STAUB & CO. - SILBERMANN bietet den perfekten Service, die optimale Versorgungssicherheit und ist vollumfänglich als Lieferant für die Lebensmittelindustrie geeignet.



# Auf einen Blick

## STAUB & CO. – SILBERMANN in Kürze



100.000 m<sup>2</sup>  
Betriebsfläche



ca. 26.000 Produkte



> 50 Standorte  
in der STOCKMEIER Gruppe  
weltweit



30 LKW



9.800 m<sup>3</sup>  
Tankkapazität



4 Inhabergenerationen  
Familienunternehmen  
Firmengründung 1866



200 Mitarbeiter



3 Standorte  
in Süddeutschland



über 150 Jahre  
erfolgreich am Markt



1 gemeinsames Ziel





**STAUB & CO. – SILBERMANN GmbH**

NÜRNBERG  
Ostendstraße 124 | 90482 Nürnberg  
T +49 911 / 5482 - 0

GABLINGEN  
Industriestraße 3 | 86456 Gablingen  
T +49 8230 / 899 - 0

MÜNCHEN  
Zamdorfer Straße 24 a | 81677 München  
T +49 89 / 922095 - 0

[info@staub-silbermann.de](mailto:info@staub-silbermann.de)  
[www.staub-silbermann.de](http://www.staub-silbermann.de)